



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

SOĞANLI YUMURTA



- 4 Adet yumurta
- 4 Adet kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Şu bardağı sıcak su
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kırmızı pul biber

- # Kuru soğanlar, yarım halka şeklinde doğranır.
- # 2 Kaşık sıvı yağda, orta ateşte şeffaf bir hal alna kadar çevrilir.
- # Üzerine 1 kaşık un serpilir, karıştırılır.
- # Unla 5 dakika pişirildikten sonra 1 su bardağı sıcak su eklenir, soğanlar yumuşayana kadar pişirilir.
- # Soğanlar yumuşayınca, tuz, karabiber, kırmızı biber eklenir, karıştırılır.
- # Tavada soğanların arasından yuvalar açılır, yumurtalar bu yuvalara kırılır.
- # Yumurtaların üzerlerine süs amacıyla bir kaç pul kırmızı biber serpilir.
- # Yumurtalar arzuya göre kıvama gelince ocaktan alınır, sıcak servis yapılır.

Not: Mevsimine göre bu yemeğe hakla şeklinde doğranmış domates de eklenebilir. Domatesleri yumurtaları kırmadan kısa bir süre önce eklemek gerekir.